



Lundi 10 Mars	Mardi 11 Mars	Jeudi 13 Mars	Vendredi 14 Mars
<p>Hachis parmentier Bio</p> <p>au bœuf Bio</p> <p>Parmentier végétal</p> <p>Camembert Bio à la coupe</p> <p>Purée de fruits Bio</p>	<p>Salade de tortis Bio à la tapenade</p> <p>Beignets de calamar et citron</p> <p>/</p> <p>Choux fleurs Bio mornay</p> <p>Ananas Bio</p>	<p>Tartinable de haricots blancs Bio et toast</p> <p>Rôti de porc</p> <p>Merlu à l'huile d'olive</p> <p>Galettes de légumes</p> <p>Flan vanille Bio</p>	<p>Notre clafoutis de légumes et emmental</p> <p>Végé Tortellinis Bio</p> <p>farçies au fromage Bio et sauce tomate Bio</p> <p>/</p> <p>Fruit de saison Bio</p>

Nos filets de poisson sont 100% MSC pêche durable.

Mardi Gras !

Découvrez le menu sur
L'APPLICATION TERRES DE CUISINE

CARNAVAL

Bio : Produit issu de l'agriculture biologique. *Seule la composante précisée est Bio*
IGP : Indication Géographique Protégée
AOP : Appellation d'Origine Protégée
Label Rouge : Viande de qualité supérieure
Menu végétarien

Présence possible de l'ensemble des allergènes dans nos plats
 Des aléas d'approvisionnement peuvent exceptionnellement occasionner des changements sur les produits sélectionnés.

Lundi 17 Mars	Mardi 18 Mars	Jeudi 20 Mars	Vendredi 21 Mars
Rillettes de porc Thon mayonnaise Gratin de gnocchis Bio légumes et emmental Bio / Fruit de saison Bio	Verre de sirop de grenadine Œuf dur Bio mayonnaise  Poulet rôti Bio <i>Pané fromager</i> Pommes de terre Bio rissolées Purée de pommes Bio et chantilly	Coleslaw de céleris Bio sauce cocktail Curry coco de pois chiches  / Semoule Bio Notre cake à la fleur d'oranger	Colin MSC sauce ciboulette / Purée de carottes Bio Saint Nectaire AOP à la coupe Fruit de saison Bio
Lundi 24 Mars	Mardi 25 Mars	Jeudi 27 Mars	Vendredi 28 mars
Steak haché Bio sauce pizzaïole <i>Emincé végétal sauce pizzaïole</i> Frites Carré frais Bio à la coupe Purée de fruits Bio	Salade de riz IGP Bio mexicaine Merlu MSC sauce colombo / Haricots verts Bio Fruit de saison Bio	Salade verte Bio Jambon blanc Label Rouge Œuf dur mayonnaise Truffade (gratin de pommes de terre et Cantal AOP) Purée de fruits Bio	 Macédoine Bio mayonnaise Nuggets de blé / Choux fleurs Bio mornay Notre moelleux aux poires
Lundi 31 Mars	Mardi 01 Avril	Jeudi 03 Avril	Vendredi 04 Avril
 Tortilla de pommes de terre Bio / Epinards Bio moulinsés Brie Bio à la coupe Fruit de saison Bio	Salade verte Bio Carbonara de porc Carbonara de saumon Tortis Bio Yaourt aromatisé	Salade de betteraves Bio Financière de bœuf Financière de quenelles Riz IGP Bio Flan caramel	Notre cake Cantal et légumes Colin MSC pané et citron / Carottes Bio sautées Fruit de saison Bio



100% de notre riz est de Camargue Labélisé IGP




Les menus plaisir

MARDI 18 MARS
 Découvrez les menus
 SUR L'APPLICATION
 TERRES DE CUISINE

Le menu cocotte

